



Croque monsieur

De ultieme Franse tosti met gekookte hesp en gruyère onder een romige bechamelsaus. Krokant vanbuiten, smeuïg vanbinnen.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
10'	15'	2	Voorgerecht

Ingrediënten

- 4 sneden witbrood
- 4 sneden gekookte hesp
- 150 gr geraspte gruyère
- 25 gr boter
- 25 gr bloem
- 300 ml volle melk
- versgeraspte nootmuskaat
- peper en zout

Bereidingswijze

1. Verwarm de oven voor op 200°C (hetelucht 180°C).
2. Smelt de boter in een steelpan op middelhoog vuur. Voeg de bloem toe en roer gedurende 1 minuut met een houten lepel zodat de bloem gaart maar niet kleurt.
3. Giet de melk er al roerend beetje bij beetje bij en blijf roeren tot je een gladde, gebonden saus bekomt. Laat de bechamel op laag vuur 2 minuten zachtjes pruttelen. Kruid met nootmuskaat, peper en zout.
4. Leg twee sneden brood op een met bakpapier beklede bakplaat. Beleg elke snede met twee sneden hesp en bestrooi met de helft van de gruyère. Dek af met de twee overige sneden brood en druk lichtjes aan.
5. Smeer de bovenkant van elke croque royaal in met bechamelsaus en bestrooi met de rest van de gruyère.
6. Schuif de bakplaat in de voorverwarmde oven en bak 12 tot 15 minuten tot de kaas goudbruin en bubbelend is. Serveer meteen.

Tip

Rooster de sneden brood lichtjes in de broodrooster voordat je ze belegt. Zo blijft de onderkant van de croque krokant en wordt het brood niet slap van de bechamel.

Lekker met

Een eenvoudige groene salade met een vinaigrette van mosterd en witte wijnazijn.

Dranktip

Een glas droge witte wijn zoals een Bourgogne Aligoté of een lichte Chardonnay sluit mooi aan bij de romige bechamel en de zoute hesp.